



413229S-2025



商丘市桐昕食品有限公司企业标准

Q/STX 0001S-2025

坚果籽类及其制品

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

商丘市桐昕食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市桐昕食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘月丽。

H N
Q B

坚果籽类及其制品

1 范围

本标准规定了坚果籽类及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制或生干坚果籽类或其仁（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、黄豆、黑豆、芸豆、青豆、花豆、兰花豆、桃仁、杏仁、霹雳果、蚕豆、豌豆、开心果中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加菱角干、胡桃干、葡萄干、提子干、黑加仑干、蓝莓干、蔓越莓干、红枣片（干）、红枣、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、香蕉片（干）、紫薯干、山楂条（卷）、山楂干、苹果干、枸杞、红枣、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、荔枝干、柠檬干、裹衣花生、黄秋葵干、萝卜干、芋头干、黄瓜干中的一种或几种，经预处理、混合或不混合、计量称重、包装而成的即食坚果籽类及其制品。

根据产品所用原料的不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 熟制或生干坚果籽类或其仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 菱角干、胡桃干、葡萄干、提子干、黑加仑干、蓝莓干、蔓越莓干、红枣片（干）、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、香蕉片（干）、紫薯干、山楂干、苹果干、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、荔枝干、柠檬干、黄秋葵干、萝卜干、芋头干、黄瓜干应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 山楂条（卷）应符合 GB 14884 的规定。

2.1.7 裹衣花生应符合 QB/T 1733.3 的规定。

2.1.8 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有原料特有的性状	取适量样品，倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质应有的气滋味，无异味	

单一产品霉变粒%	带壳产品≤2%，去壳产品≤0.5%	外来杂质。霉变粒以粒数比计，按GB 19300附录A 规定检验。
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分, g/100g	≤	5.0 (核桃、山核桃)	GB 5009.3
		8.0 (南瓜籽或其仁、开心果、巴旦木)	
		15 (混合坚果)	
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.8 (仅适用于葵花籽)	GB 5009.227
		0.5 (其他)	
	≤	0.08 (仅适用于坚果类)	
		0.4 (仅适用于籽类)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.2 (仅适用于以黄豆、黑豆、芸豆、青豆、花豆、蚕豆、豌豆、兰花豆为主料的产品)	GB 5009.15
		0.5 (仅适用于以花生及仁为主料的产品)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	20.0 (仅适用于花生或其仁为主料的产品)	GB 5009.22
		5.0 (其他产品)	
氰化物 (以 HCN 计), mg/kg	≤	0.05 (仅适用于以杏仁为主料的产品)	GB 5009.36
注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 板栗、芸豆、花豆、蚕豆、豌豆为主料的脂肪含量低的产品不检此项。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
霉菌 ^c , CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌 ^b ，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅适用于添加辅料的产品。					
c 仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果及籽类食品。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟制或生干坚果籽类或其仁（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、黄豆、黑豆、芸豆、青豆、花豆、兰花豆、桃仁、杏仁、霹雳果、蚕豆、豌豆、开心果中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加菱角干、胡桃干、葡萄干、提子干、黑加仑干、蓝莓干、蔓越莓干、红枣片（干）、红枣、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、香蕉片（干）、紫薯干、山楂条（卷）、山楂干、苹果干、枸杞、红枣、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、荔枝干、柠檬干、裹衣花生、黄秋葵干、萝卜干、芋头干、黄瓜干中的一种或几种，经预处理、混合或不混合、计量称重、包装而成的即食坚果籽类及其制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定本企业标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市桐昕食品有限公司